

Brunch Cocktails - 17 €

Bellini

Mimosa

Rossini

Brunch Mocktail - 10 €

Angelo (*Jus de Canneberge, Cassonade, Lime*)

Spritz _ 16€

Apérol (*Apérol, Prosecco et eau gazeuse*)

Saint-Germain (*Saint-Germain, Prosecco et eau gazeuse*)

Limoncello (*Limoncello, Prosecco et eau gazeuse*)

Italicus (*Italicus, Prosecco et eau gazeuse*)

Brunch Free-Flow Options :

Prosecco & cocktails à volonté - 30 €

Champagne à volonté - 60 €

Fatto con Amore

LUNDI À VENDREDI : 7H00 À 11H00 MONDAY TO FRIDAY: 07:00 TO 11:00 A.M

SAMEDI ET DIMANCHE : 7H00 À 14H00 SATURDAY AND SUNDAY: 7:00 TO 02:00 P.M



BOSCOLO

HOTELS & SPAS

Fatto con Amore

CARTE BRUNCH

Buongiorno

NOTRE PETIT- DEJEUNER

Our breakfast

39€

BUFFET À VOLONTÉ *Self-service buffet*

BOISSON CHAUDE *Hot drink*

&

1 PLAT AU CHOIX *1 dish of your choice*

BOISSONS CHAUDES

Hot beverages

EXPRESSO / DOUBLE EXPRESSO

CAPPUCCINO / MOKA

LATTE MACCHIATO *Vanille, Caramel, Spéculoos*

SÉLECTION DE THÉS & INFUSIONS */Teas or infusions selection*

Thé Noir: Earl Grey, English Breakfast, Kashmir Tchai

Thé Vert: Menthe, Detox, Jasmin, Thé Vert de Chine

Infusions : Verveine&Menthe

CHOCOLAT CHAUD / *Hot Chocolate*

LA SELECTION DE NOTRE CHEF

Our chef's selection

Ajoutez un plat supplémentaire pour 9€

Add an extra dish to your menu for 9€

Les Œufs

AVOCADO TOAST, ŒUF POCHÉ

Avocado toast, poached egg

ŒUF BÉNÉDICTE

Saumon ou Bacon, sauce hollandaise / Salmon or Bacon, hollandaise sauce

OMELETTE SIGNATURE BOSCOLO, TRUFFE ET PARMESAN

Boscolo signature omelette, truffle and Parmesan cheese

ŒUFS À LA COQUE, TRUFFE

Soft-boiled eggs, truffle

ŒUFS BROUILLÉS, TRUFFE ET SALADE VERTE

Scrambled eggs, truffle and green salad

ŒUFS AU PLAT, BACON ET SALADE VERTE

Fried eggs, bacon and green salad

Les Saveurs Salées

RISOTTO DE LÉGUMES DU MOMENT

Risotto with vegetables of the moment

TAGLIATA DE FILET BŒUF, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

Sliced beef tenderloin with rocket and cherries tomatoes

RIGATONI À LA SAUCE TOMATE, BASILIC ET PARMESAN

Rigatoni with tomato sauce, basil and Parmesan

Les Plaisirs Sucrés

PANCAKES AUX FRUITS ROUGES ET CHANTILLY

Pancakes with red fruits and chantilly cream Seasonal

PANNA COTTA DE SAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES

Seasonal panna cotta with red berry coulis